

VORWERK

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire

Cuisinez comme le Chef :
Eric Guérin à "La Mare aux oiseaux"

Actualité :
Joyeux anniversaire, 125 ans de Vorwerk !

Trucs et astuces :
La sauce hollandaise

16 recettes Thermomix
légères, quotidiennes, festives ou gâteaux d'anniversaire

N° 17 Été - Automne 2008

Edito



Chère cliente, cher client,

Que la fête continue.... l'année 2008 est une année exceptionnelle pour Vorwerk car nous fêtons nos **125 ans** ! Depuis sa date d'anniversaire et jusqu'à la fin de l'année, nous vous réservons des surprises pour fêter dignement cet événement avec tous nos clients. Découvrez-les dans la rubrique « Actualité » ou sur notre site : www.thermomix.fr.

Une surprise d'une autre nature vous attend dans notre nouvelle rubrique « Cuisinez comme le Chef ». Découvrez dans chaque magazine un grand Chef et son menu spécialement conçu pour vous avec le Thermomix !... Je vois déjà les étoiles dans vos yeux et vos assiettes.

Bien à vous,

Sandra Jossien
Responsable Marketing

Agenda des *Ateliers culinaires*

12 septembre • 10 octobre

Rejoignez-nous avec ou sans amis dans un atelier culinaire dans une de nos agences régionales. **Pour vous inscrire contactez le 02 518 547 47** ! Afin de garantir la qualité des démonstrations, les places sont limitées et seules les personnes inscrites pourront être admises.



Sommaire

Info Recettes

- Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.
- **Les programmations pour le Thermomix TM21 sont indiquées entre parenthèses dans les recettes dans le cas où elles sont différentes de celles du Thermomix TM31.**

- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

Léger — Économique — Un temps d'avance — Créatif — Rapide

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5 rue Jacques Daguerre,
case postale 40626
44306 Nantes Cedex 3
02 51 85 47 47
www.thermomix.fr

Directeur de la publication : Bertrand Lengaigne
Directrice de la rédaction : Sandra Jossien

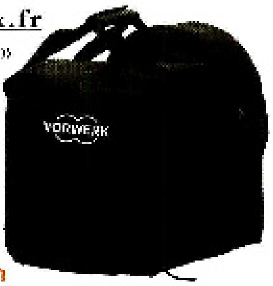
Développement des recettes : Anne-Laure Allien
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos : Michel Leprêtre.
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799
Merci à Guy Degrenne et au Jacquard Français pour leur participation au stylisme des recettes.

Depuis sa création en 1883, Vorwerk a pour philosophie d'apporter le meilleur à votre famille. Au fil des ans, s'est créée une forte relation entre les clients de Vorwerk, les produits et services de notre marque. Pour célébrer nos 125 ans et pour vous remercier, nous vous réservons encore bien des surprises tout au long de l'année 2008.

Que la fête continue...
Vorwerk célèbre toute l'année ses 125 ans !

Juillet-Août

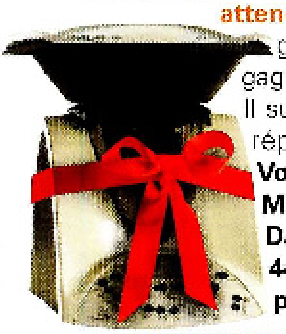
Pouvez-vous imaginer des vacances sans votre Thermomix ? Nous non plus ! Pour équiper tous nos clients TM31 d'un sac de transport nous vous offrons les frais de livraison jusqu'au 31 août 2008. A commander sur notre site **www.thermomix.fr** rubrique « Boutique » ou en appelant le Service Clients au **02 518 547 47**. Ah, c'est bon d'être en vacances !



40€ TTC + 0 frais de livraison

Septembre-Octobre

Une surprise hors du commun vous attend ! Nous organisons un grand tirage au sort pour gagner 1 Thermomix TM31 ! Il suffit d'envoyer le coupon réponse ci-dessous à **Vorwerk France / Service Marketing / 5, rue Jacques Daguerre / BP 40626 / 44306 Nantes Cedex 3 pour y participer*.**



Et n'oubliez pas, depuis fin juin **le livre « La cuisine à toute vapeur » figure dans les cadeaux hôtesse**. Découvrez les 80 meilleures recettes à la vapeur venant de 6 pays Thermomix : la France, l'Espagne, l'Italie, l'Allemagne, la Pologne, le Portugal, et Taiwan.
Contactez votre conseillère pour vite prendre rendez-vous ! Et vive le Varoma !



Pour organisez votre dégustation culinaire chez vous, contactez votre conseillère ou le Service Clients.

La suite des événements dans votre prochain magazine « Thermomix&Vous » qui sortira en Novembre. Pour plus de renseignements sur nos « surprises d'anniversaire » contactez votre conseillère ou le Service Clients au **02 518 547 47** ou connectez-vous sur notre site www.thermomix.fr.



Venez gagner le Thermomix en devenant conseiller chez nous et profitez de tous les avantages de notre activité autour de la bonne cuisine : la flexibilité dans votre organisation, une formation adaptée à tous les niveaux, l'ambiance conviviale de nos équipes, une rémunération motivante et des opportunités d'évoluer ! Découvrez ou faites découvrir notre activité conviviale : pour recevoir des informations sur notre activité attrayante, cliquez sur la rubrique « Rejoignez-nous » sur notre site www.thermomix.fr ou contactez le Service Clients au 02 518 547 47.

125 ANS VORWERK depuis 1883

« Joyeux anniversaire Vorwerk »

Prénom & Nom : ....
Adresse : ....
Code Postal : ....
Ville : ....
e-mail : ....
Téléphone : ....

Je souhaite avoir des informations sur...

☐ L'activité Thermomix pour devenir conseillère
☐ La bibliothèque Thermomix et les cadeaux hôtesses
☐ Les ateliers culinaires Thermomix

*Recevez le règlement du tirage au sort sur simple demande écrite auprès du Service Marketing (Vorwerk France / Service Marketing / 5, rue Jacques Daguerre / BP 40626 / 44306 Nantes Cedex 3).

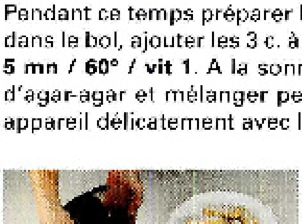


Charlotte aux 2 chocolats et poires

Préparation : 20 mn + Attente : 24 h + Thermomix : 29 mn

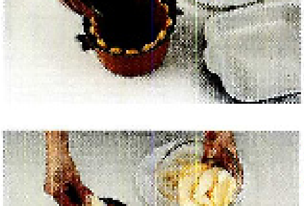
- 8 œufs
- 250 g d'eau + 3 c. à soupe pour le chocolat
- 50 g de sucre en poudre
- 20 g de Cointreau
- 36 biscuits à la cuillère
- 200 g de chocolat noir 64% de cacao
- 2 g d'agar-agar
- 2 poires bien mûres
- 200 g de crème liquide à 35% mg très froide
- 180 g de chocolat blanc

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Insérer le fouet. Verser les blancs dans le bol parfaitement propre, ajouter une grosse pincée de sel et programmer **4 mn / vit 3,5**. Débarrasser et réserver dans un grand saladier.
Verser l'eau, le sucre en poudre et le Cointreau dans le bol et cuire pendant 1**0 mn / Varoma / vit 1**. Ôter le gobelet.



1 Verser le sirop obtenu dans un plat creux. Tremper les biscuits à la cuillère côté plat dans le sirop sans trop les imbiber (il faut qu'ils restent fermes) et garnir le fond du moule à charlotte : côté bombé sur le fond et serrés. Puis garnir les parois en serrant bien les biscuits au sirop.

Placer au frais.
Pendant ce temps préparer les mousses : Casser le chocolat noir dans le bol, ajouter les 3 c. à soupe d'eau restante et programmer **5 mn / 60° / vit 1**. A la sonnerie, ajouter 4 jaunes d'œufs et 1 g d'agar-agar et mélanger pendant **15 sec / vit 3.** Incorporer cet appareil délicatement avec la moitié des blancs montés.



2 Remplir le moule à charlotte avec la mousse au chocolat.

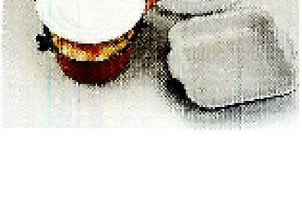


3 Eplucher les poires, enlever le cœur et les détailler en tranches et disposer sur la mousse au chocolat. Remettre au frais.

Verser 150 g de crème dans le bol, insérer le fouet et monter la crème pendant **4 mn / vit 3,5**. Débarrasser et réserver au frais. Casser le chocolat blanc dans le bol, verser la crème restante et faire fondre pendant **5 mn / 70 ° / vit 1**. Incorporer le chocolat fondu et légèrement tiédi à la crème fouettée, ajouter l'agar-agar puis les blancs restants à l'aide de la spatule.



4 Répartir la mousse sur les poires.

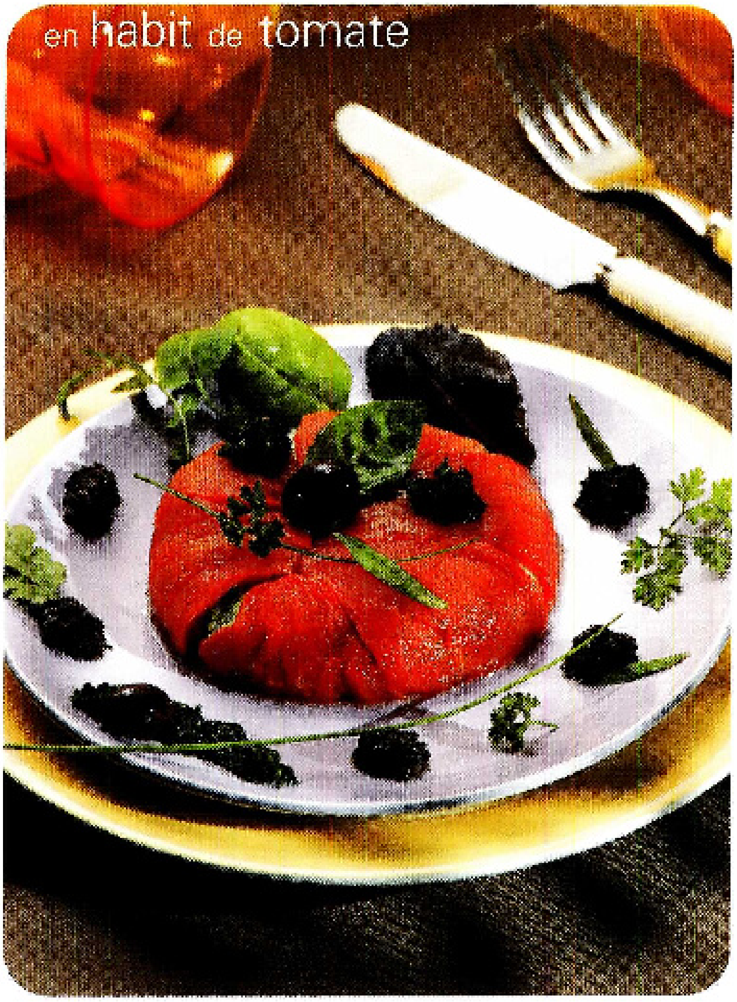


5 Puis poser une dernière couche de biscuits au sirop.



6 Poser une assiette lestée pour bien tasser la charlotte. Placer au réfrigérateur pendant 24 h.
Afin de démouler la charlotte plus facilement, placer le moule dans un grand saladier d'eau chaude pendant quelques secondes et retourner sur le plat de service.

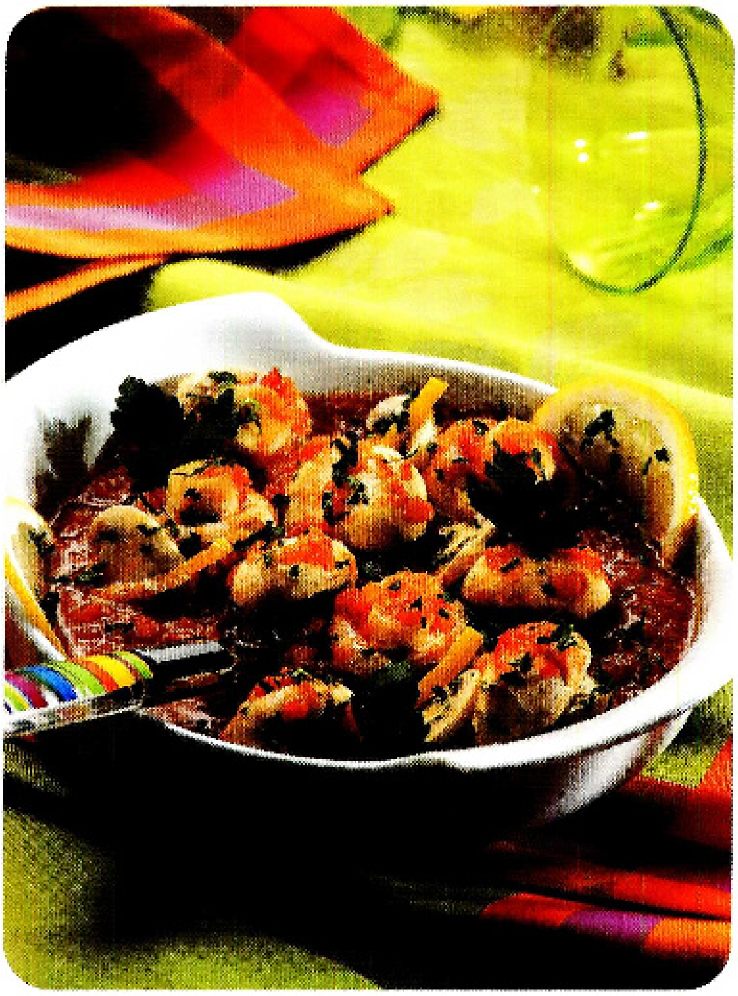
Charlotte de fromage blanc en habit de tomate



Lapin léger à la mousse de pommes



Champignons sauce acidulée



Verrines de fraises à la menthe



Lapin léger à la mousse de pommes

Viande

Préparation : 5 mn + Thermomix : 35 mn 45 sec

6 pommes
2 échalotes
10 brins de thym frais
10 baies roses
4 râbles de lapin (700g)
10 g d'huile d'olive
1/2 c. à café de cannelle en poudre
2 c. à soupe de gros sel
Poivre
1000 g d'eau
1 cube de bouillon
3 c. à soupe bombées de fromage blanc
20 g de beurre

- Eplucher les pommes et les échalotes. Introduire les échalotes, la moitié du thym et les baies roses dans le bol et mixer pendant 5 sec / vit 5. Débarrasser et réserver. Puis couper les pommes en quartiers et les placer dans le panier de cuisson.
- Etaler une grande feuille de film alimentaire au fond du Varoma en laissant déborder largement. Poser les râbles, arroser d'huile, saler et poivrer, répartir dessus le mélange aux échalotes, saupoudrer de cannelle et rabattre le film sur les râbles. Verser l'eau dans le bol, ajouter le cube de bouillon, insérer le panier et le Varoma et programmer 35 mn / Varoma / vit 1.
- A la sonnerie, retirer le Varoma et le panier, égoutter les pommes, débarrasser le bouillon pour une utilisation ultérieure. Insérer le fouet, verser les pommes et le fromage blanc, saler et poivrer, ajouter le beurre et fouetter pendant 40 sec / vit 4.
- Servir aussitôt, parsemé du thym frais restant.

Conseils Thermomix

Choisissez des pommes bien mûres et acidulées et mélangez avec des poires. Accompagnez de pommes de terre au four ou de haricots verts.

Charlotte de fromage blanc en habit de tomate

Entrée

Préparation : 15 mn + Cuisson au four : 1 h 30 + Thermomix : 6 mn 30 + Attente : 2 h

8 grosses tomates (800 g environ) type cœur de bœuf ou tomates à farcir
75 g d'huile d'olive
40 g d'herbes aromatiques mélangées (basilic, cerfeuil, ciboulette, estragon, persil, coriandre) fraîches ou surgelées
3 gousses d'ail
300 g de fromage blanc 20% mg.
2 g d'Agar-agar
2 c. à café de sel
1/2 c. à café de poivre
100 g d'olives noires

- Préchauffer le four 100° (th 3-4) 10 mn four traditionnel.
- Plonger vos tomates 30 sec dans l'eau bouillante, retirer la peau délicatement. Les couper en 4 et épépiner. Etaler les quartiers sur une plaque de cuisson, les arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 1h30 à 100°C four traditionnel (th 3-4). Les retourner à mi-cuisson.
- Pendant la cuisson des tomates, mettre les herbes et l'ail dans le bol, hacher en donnant 3 impulsions de turbo. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Prélever la moitié des herbes, mélanger avec 4 c. à soupe d'huile d'olive dans un récipient et réserver.
- Ajouter 25 g de fromage blanc et l'agar-agar en poudre aux herbes hachées, faire cuire 4 mn / 80° / vit 3.
- A l'arrêt de la minuterie, incorporer le fromage blanc restant et assaisonner, mélanger 1 mn / vit 3. Vider le bol dans un récipient et garder au frais. Laver et rincer le bol.
- Verser les olives dénoyautées et 25 g d'huile d'olive dans le bol, réduire en purée 20 sec / vit 7. Réserver au frais.
- Chemiser 4 petits ramequins de film alimentaire, puis de quartiers de tomates confites en les laissant déborder, les presser légèrement du bout des doigts pour les aplatir. Répartir le mélange au fromage blanc entre les ramequins. Rabattre les bords des tomates vers le centre. Mettre au frais pendant 2 h.
- Au moment de servir, démouler les charlottes sur des assiettes individuelles, avec une quenelle de purée d'olive et de la sauce aux herbes.

Conseils Thermomix

Variez cette charlotte en remplaçant les tomates confites par des poivrons grillés et pelés.

Verrines de fraises à la menthe

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 13 sec + Attente : 1 h

Pour 6 verrines

12 feuilles de menthe fraîche
4 c. à soupe d'édulcorant en poudre
500 g de fraises parfumées
125 g de framboises
400 g de fromage blanc à 0%
1 c. à café de vanille liquide (ou en poudre)
Des groseilles

- Laver la menthe et placer 6 feuilles dans le bol, ajouter 4 c. à soupe d'édulcorant et hacher pendant 3 sec / vit 5. Racler les parois.
- Puis verser la moitié du fromage blanc et la moitié de la vanille, mélanger 5 sec / vit 3. Laver et équeuter les fraises et les framboises. Couper les fraises en deux. Répartir la moitié de ce mélange dans les verres. Poser environ 6 moitiés de fraises (selon la taille des verres) debout, cœur vers l'extérieur à la manière d'une charlotte, répartir les framboises au centre.
- Placer les fraises restantes dans le bol avec le fromage blanc et mixer finement pendant 5 sec / vit 9. Verser le fromage blanc à la fraise sur les fruits frais, puis parsemer de feuilles de menthe et de groseilles. Placer au frais pendant 1 h.

Conseils Thermomix

Servir bien frais ; les fruits bien mûrs sont à privilégier dans cette recette de saison afin d'éviter les apports en sucre raffiné. Bien entendu la menthe peut être remplacée par du basilic.

Champignons sauce acidulée

Accompagnement

Préparation : 15 mn + Thermomix : 25 mn

800 g de champignons frais de Paris
Le jus d'un citron
8 échalotes
1 gousse d'ail
4 tomates bien mûres (type Roma ou cœur de bœuf)
50 g de madère
1/4 de c. à café de muscade râpée
Sel
Poivre
Quelques brins de persil frais

- Nettoyer et couper le pied terreux des champignons, les placer dans le Varoma et les arroser de jus de citron et réserver. Eplucher les échalotes et l'ail, les placer dans le bol et mixer 6 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Couper les tomates en deux et les ajouter au contenu du bol, mixer pendant 5 sec / vit 7. Racler les parois du bol.
- Verser le reste des ingrédients (sauf le persil) dans le bol, mettre le Varoma en place et programmer 20 mn / Varoma / vit 1.
- A la sonnerie verser les champignons dans la sauce et programmer 5 mn / 90° / ⟲ / 🥄. Ôter le gobelet. Servir chaud parsemé de persil frais.

Conseils Thermomix

Utilisez des champignons de saison au gré de vos trouvailles dans les bois ou sur les étals des marchés.

Beignets monégasques ou Barbagiuan



Curry d'agneau



Cocos plats à la carbonara



Gâteaux de semoule aux abricots et crème anglaise



Curry d'agneau

Viande

Préparation : 20 mn + 1h de marinade + Thermomix : 1 h 05 mn

700 g de gigot d'agneau désossé
10 g de gingembre frais, pelé
4 gousses d'ail
1 oignon
30 g d'huile d'arachide
2 c. à soupe de chacune des épices suivantes :
Cardamome en grains,
graines de moutarde,
coriandre en grains,
cannelle en poudre,
cumin en grains,
baies roses,
citronnelle séchée,
fleurs de macis (ou 1 c. à café de muscade en poudre),
curry en poudre
1 yaourt nature brassé
200 g de lait de coco
200 g d'eau
1 cube de bouillon
Sel
2 carottes
1 courgette
1/2 aubergine
1 navet
Coriandre fraîche

● Détailler la viande en gros cubes (3 cm x 3 cm) et réserver dans un saladier.

● Verser les épices dans le bol et les concasser 10 sec / en augmentant progressivement jusqu'à vit 7 et les ajouter à la viande ; ajouter le yaourt et le lait de coco et mélanger à l'aide de la spatule. Laisser mariner pendant 1 h au frais.

● Pendant ce temps nettoyer et éplucher les légumes et les couper en gros tronçons (2 cm environ). Eplucher le gingembre, l'ail et l'oignon, les placer dans le bol et mixer 6 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Verser l'huile et faire rissoler pendant 10 mn / Varoma / ↺ . Ôter le gobelet.

● Egoutter et placer les morceaux de viande dans le bol, programmer 5 mn / Varoma / ↺ / vit 1. Ôter le gobelet.

● Puis verser la marinade, l'eau, le cube de bouillon et le sel dans le bol et programmer 25 mn / 100° / ↺ / vit 1. Ôter le gobelet.

● A la sonnerie ajouter les légumes et cuire pendant 20 mn / 100° / ↺ / vit 1. Ôter le gobelet. Au moment de servir, parsemer de coriandre fraîche.

Conseils Thermomix

Accompagnez de pain chapati et de riz blanc.
Cette recette peut être adaptée facilement avec d'autre viande (poulet par exemple) et même du poisson, réduisez alors les temps de cuisson.

Beignets monégasques ou Barbagiuan

Entrée

BARBAGIUAN : « oncle jean » en monégasque

Préparation : 20 mn + Thermomix : 14 mn 20 sec + Friture : 30 sec / beignets

La pâte :
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
60 g d'eau
320 g de farine type 55
50 g d'huile d'olive extra vierge
2 œufs entiers
1 c à café de sel fin

La farce :
200 g de jeunes feuilles de blettes (ou d'épinards)
40 g de parmesan
1 oignon
1 petit blanc de poireau
4 brins de persil frais
3 c à soupe d'huile d'olive
2 tranches de jambon très sec
1 œuf entier
2 c à café de sel
4 tours de moulin de poivre

● Mettre la levure dans le bol, verser l'eau et programmer 2 mn / 37° / vit 2.

● Ajouter le reste des ingrédients de la pâte et pétrir pendant 5 mn / 🌾 . Retirer la pâte du bol la mettre en boule. L'étaler sur un plan fariné en rectangle sur une épaisseur de 1 mm. Découper 4 grands rectangles égaux. Laisser reposer environ 20 mn au frais.

● Pendant ce temps, laver soigneusement et éplucher les blettes. Couper le parmesan en morceaux, l'introduire dans le bol et mixer pendant 5 sec / vit 6. Débarrasser dans un récipient et réserver. Procéder de même pour le jambon.

● Mettre l'oignon coupé en deux dans le bol, le poireau coupé en tronçons, le persil et la moitié des feuilles de blette et hacher pendant 5 sec / vit 4. Racler les parois à l'aide de la spatule et mélanger, ajouter les feuilles restantes et mixer 5 sec / vit 4.

● Verser l'huile, assaisonner et cuire pendant 5 mn / 90° / vit 2. Vérifier la consistance, égoutter si besoin.

● Ajouter alors l'œuf, le parmesan et le jambon, puis mélanger pendant 2 mn / vit 3. Laisser refroidir quelques instants.

● Répartir cette farce en petits tas espacés (1 c. à soupe bombée) sur une moitié d'une des bandes de pâte. Mouiller la pâte entre les tas de farce et rabattre la deuxième moitié de pâte sur la première. Sceller en appuyant entre chaque beignet, découper à l'aide d'une roulette cannelée pour former des beignets. Faire frire dans l'huile bouillante.

Conseils Thermomix

Ces gros raviolis peuvent être servis froids ou chauds. Ils se réchauffent très facilement au four traditionnel.
Il existe une version niçoise des Barbagiuans réalisée à base de courge rouge.

Gâteaux de semoule aux abricots et crème anglaise

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 35 mn 5 sec

1 c. à soupe de zeste de citron
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
700 g de nectar d'abricots
4 abricots bien mûrs
100 g de semoule
50 g de mascarpone
80 g de sucre en poudre
300 g de lait
4 jaunes d'œufs
1 sachet de sucre vanillé

● Placer le zeste de citron, la gousse de vanille fendue en deux et la cannelle dans le bol, verser le nectar et programmer 10 mn / 100° / vit 1. Pendant ce temps nettoyer et couper les abricots en deux, les dénoyauter, les couper en deux à nouveau et les placer au fond des ramequins, réserver. A la sonnerie, laisser infuser le sirop 5 mn dans le bol puis le filtrer (ne le jeter pas) : retirer le citron, la cannelle et la vanille.

● Reverser le sirop dans le bol, ajouter la semoule et cuire pendant 15 mn / 90° / vit 1. Ôter le gobelet.

● A la fin de la cuisson la semoule est encore légèrement liquide, ajouter le mascarpone et 2 c. à soupe de sucre et mélanger 5 sec / vit 4. Verser la semoule dans les ramequins et emballer individuellement dans du film alimentaire. Les placer dans le Varoma.

● Verser le reste des ingrédients dans le bol, mettre le Varoma en place et programmer 10 mn / 80° / vit 2. Servir les gâteaux de semoule accompagnés de crème anglaise.

Conseils Thermomix

En hiver remplacez les abricots frais par des abricots secs : faites-les alors cuire avec le sirop à la première étape.

Cocos plats à la carbonara

Accompagnement

Préparation : 10 mn + Thermomix : 32 mn 35 sec

1 oignon
3 gousses d'ail
50 g de lard maigre fumé (ou de lardons)
20 g d'huile d'olive
400 g d'eau
1 bouillon cube
400 g de cocos plats (ou pois gourmands)
100 g de crème fraîche ou de soja
1 jaune d'œuf
Sel
Poivre
40 g de tomates confites (facultatif)

● Eplucher l'oignon et l'ail, couper l'oignon en 2, les placer dans le bol et programmer 5 sec / vit 5.

● Couper le lard en bâtonnets. Ajouter l'huile et les lardons et faire rissoler pendant 7 mn / Varoma / ↺ / vit 1.

● Nettoyer les cocos plats, les couper en biais en tronçons de 10 cm environ. Les disposer dans le Varoma. Verser l'eau, le bouillon cube, la crème, le jaune d'œuf, le sel et le poivre dans le bol. Mettre le Varoma en place et programmer 25 mn / Varoma / vit 1. Pendant ce temps couper les tomates confites en lanières et réserver.

● A la sonnerie, verser les cocos plats et les lanières de tomates dans le bol et mélanger pendant 10 sec / ↺ / vit 2. Servir aussitôt.

Remplacez les lardons par des dés de canard. Vous pouvez également cuire de petites carottes dans le panier de cuisson et de la viande blanche pour en faire un plat complet.

Poivrons grillés farcis et coulis de poivrons



Blanquette de lotte



Gambas au Pastis



Babas au Limoncello



Blanquette de lotte

Poisson

Préparation : 15 mn + Thermomix : 42 mn

150 g de champignons de Paris
1 poireau
800 g de moules entières
800 g de queue de lotte pelée et désarêtée par le poissonnier et coupée en gros médaillons
60 g de beurre
1 c. à soupe de court bouillon déshydraté
300 g d'eau
20 g de farine
1 dosette de safran
1 c. à café bombée de sel
Poivre
2 jaunes d'œufs
150 g de crème fraîche
Le jus d'1/2 citron
100 g de crevettes roses

- Nettoyer les légumes. Couper les champignons en 4 et le poireau en tronçons de 4 cm environ. Nettoyer les moules et les placer dans le Varoma. Mettre 30 g de beurre et les champignons dans le bol et les faire suer pendant 10 mn / Varoma / ⟲ / 🥄. Ôter le gobelet.
- Verser le court bouillon et l'eau dans le bol, mettre le Varoma en place et programmer 7 mn / Varoma / ⟲ / vit 1.
- A la fin de la cuisson, retirer le Varoma, ajouter le poireau dans le bol, puis programmer 5 mn / 100° / ⟲ / 🥄. Pendant ce temps, décortiquer les moules, en mettre quelques unes de côté pour la présentation. Réserver.
- A la sonnerie filtrer à travers le panier de cuisson et reverser le court bouillon dans le bol. Réserver les champignons et le poireau. Ajouter le beurre restant, la farine, le safran, le sel et le poivre, la crème, les œufs et le jus de citron au court bouillon, mixer 10 sec / vit 4. Puis programmer 5 mn / 90° / vit 1. Ôter le gobelet.
- Ensuite remettre les légumes, la lotte, les moules décortiquées et les crevettes dans la sauce et faire mijoter pendant 15 mn / 90° / ⟲ / 🥄.
- Dresser dans un plat de service avec les moules dans leur coquille et quelques pluches d'aneth ou de persil.

Conseils Thermomix

Vous pouvez remplacer la lotte par tout autre poisson à chair blanche. Le curry apportera une touche exotique à votre plat.

Poivrons grillés farcis et coulis de poivrons

Entrée

Préparation : 15 mn + Attente 24 h + Thermomix : 26 mn

10 poivrons environ

400 g de morue au sel sans peau et sans arête
2 gousses d'ail
200 g de lait
150 g de pommes de terre à chair ferme
2 poivrons
3 c. à soupe d'huile d'olive
20 g de ciboulette
2 pincées de muscade râpée
1 pointe de couteau de piment d'Espelette
Poivre
1 bocal de poivrons grillés à l'huile
150 g de crème fraîche à température ambiante
2 pincées de sel

- La veille couper la morue en morceaux et laisser dessaler 24 h dans de l'eau, changer l'eau au moins trois fois.
- Eplucher l'ail et les pommes de terre. Placer l'ail dans le bol et mixer 3 sec / vit 5.
- Verser le lait dans le bol. Couper les pommes de terre en morceaux et les ajouter dans le bol. Egoutter les morceaux de poisson, les placer dans le bol. Détailler les poivrons en morceaux, les épépinner, les placer dans le panier de cuisson, insérer le panier et programmer 15 mn / 100° / ⟲ / vit 1.
- A la sonnerie, retirer le panier et réserver. Ajouter l'huile d'olive, la ciboulette ciselée, la muscade le piment et le poivre et mixer pendant 20 sec / ⟲ / vit 4. Débarrasser la brandade dans un récipient. Nettoyer le bol.
- Egoutter les poivrons, les farcir de brandade jusqu'à 1 cm du bord, les refermer avec des piques en bois et les déposer dans le Varoma. Placer les poivrons dans le bol avec la crème et le sel, mettre le Varoma en place et programmer 10 mn / Varoma / vit 1.
- Au moment de servir, retirer le Varoma et mixer 30 sec / vit 9 en augmentant progressivement la vitesse. Disposer les poivrons farcis sur le plat de service et napper de coulis de poivrons.

Conseils Thermomix

Gagnez du temps en utilisant de la brandade déjà préparée et en remplaçant le coulis de poivrons par du coulis de tomates.

Babas au Limoncello

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 5 mn 15 sec + Cuisson au four : 25 mn

Pour 6 babas

4 œufs
70 g de sucre
180 g de farine + 1 c à café pour fariner les moules
1 sachet de levure chimique
10 g de beurre pour beurrer les moules
1 citron
400 g de Limoncello
300 g d'eau
4 c. à soupe de liqueur de fraises (facultatif)
2 c. à soupe de marmelade de citron (facultatif)

- Préchauffer le four à 180° (th. 6). Beurrer et fariner les moules à baba. Introduire les œufs, le sucre, la farine et la levure dans le bol et mixer 15 sec / vit 8. Répartir l'appareil à baba entre les moules et enfourner pendant 25 mn.
- Pendant ce temps, nettoyer le bol et préparer le sirop : récupérer le zeste du citron à l'aide d'un zesteur et l'introduire dans le bol. Exprimer le jus du citron, le verser dans le bol ainsi que le limoncello, l'eau et la liqueur de fraises et cuire pendant 5 mn / Varoma / vit 2. Ôter le gobelet.
- Démouler les babas, les poser sur une assiette et les arroser de sirop brûlant jusqu'à complète absorption. Diluer la marmelade avec un peu de limoncello et glacer la surface des babas au pinceau.

Conseils Thermomix

Préparez les babas la veille pour libérer les saveurs du citron. Accompagnez de crème fouettée et de fruits rouges frais.

Gambas au Pastis

Poisson

Préparation : 10 mn + Thermomix : 15 mn 25 sec + Cuisson à la poêle : 4 mn

16 grosses gambas
4 c. à soupe d'huile d'olive
50 g de pastis
4 échalotes
4 brins de persil plat frais
60 g de beurre demi-sel
1 c. à café de farine
100 g de vin blanc
150 g de crème liquide
1 c. à café de graines de fenouil
1 trait de citron
1 c. à café de Fleur de sel
Poivre

- Chauffer une poêle à blanc, verser 4 c. à soupe d'huile d'olive et faire sauter les gambas pendant 3 minutes à feu vif. Verser le Pastis et faire réduire 1 mn.
- Eplucher les échalotes et les couper en deux, les mettre dans le bol, ajouter 2 brins de persil plat et hacher pendant 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre et cuire pendant 5 mn / 80° / vit 2.
- Verser la farine, le vin, le fenouil et le jus de cuisson des gambas, mélanger pendant 3 sec / vit 3, puis cuire pendant 5 mn / 90° / vit 1. Ôter le gobelet.
- Verser la crème, le citron et assaisonner, puis mélanger pendant 10 sec / vit 3. Ajouter les gambas et programmer 5 mn / 90° / ⟲ / vit 2.

Conseils Thermomix

Disposez les gambas dans un plat de service, filtrez la sauce au dessus des gambas, parsemez du reste de persil plat. Accompagnez de riz blanc ou d'une grande salade mélangée.

Fraisiers



Petits vitraux à croquer



Tarte amandine figues et pêches



Biscuits fraises et pistaches



Petits vitraux à croquer

Dessert

Préparation : 15 mn + Thermomix : 44 sec
Cuisson au four : 10-15 mn

Pour 30 biscuits environ
(suivant la taille des emporte-pièces)

- 250 g de farine
- 125 g de beurre en morceaux + 20 g pour graisser la plaque à pâtisserie
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 g de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 20 bonbons acidulés et colorés (rouge, vert, jaune, orange)

● Préchauffer le four à 180° (th. 6) pendant 15 mn. Pendant ce temps, étaler une feuille de papier sulfurisée sur une plaque de four ou à pâtisserie, graisser légèrement. Verser le sucre dans le bol et mixer 10 sec / vit 9.

● Ajouter le reste des ingrédients et mixer pendant 20 sec / vit 4. Puis 10 sec / / vit 2 afin de décoller la pâte du fond du bol. Etaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ ; à l'aide d'un emporte pièce (ou d'un verre) faire des disques de 8 cm de diamètre environ ; évider le centre des disques à l'aide de petits emporte-pièces de formes variées (cœur, papillon,...). Disposer les disques évidés sur la plaque à pâtisserie.

● Placer 5 bonbons de la même couleur dans le bol et les broyer pendant 4 sec / vit 6. Vider le bol et répéter l'opération pour chaque couleur de bonbon. Remplir le centre des disques de bonbons broyés (environ 1 c. à soupe par disque). Enfourner pendant 10 à 15 mn suivant la puissance de votre four et jusqu'à coloration des biscuits. Laisser refroidir complètement avant de décoller les biscuits. Renouveller l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Conseils Thermomix

Avant de déguster, placez les biscuits devant une source de lumière pour admirer les vitraux. Vous pourriez également colorer la pâte sablée afin de jouer sur le contraste des couleurs. Garder les centres des disques pour réaliser des petits sablés classiques et saupoudrez les de paillettes de bonbons.

Fraisiers

Dessert

Préparation : 20 mn + Thermomix : 20 mn +
Cuisson au four : 30 mn

Le biscuit :

- 6 œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 75 g de farine
- 75 g de fécule
- 20 g de beurre

La garniture :

- 400 g de fraises parfumées
- 3 c. à soupe de confiture de fraises
- 200 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 350 g de crème liquide à 35% mg très froide
- 1 g d'agar-agar
- 70 g de pralin

● Nettoyer et équeuter les fraises, en conserver 4 pour la finition. Couper le reste en gros morceaux, les placer dans le bol avec 100 g de sucre et la confiture et cuire pendant 10 mn / 100° / / . Ôter le gobelet. Débarrasser et réserver au frais. Nettoyer le bol soigneusement.

● Préchauffer le four à 150° (th. 5). Séparez les blancs des jaunes, verser les blancs dans le bol avec une grosse pincée de sel, insérer le fouet et monter les blancs pendant 4 mn / en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à vit 3,5 pendant la première minute. Puis débarrasser dans un saladier.

● Verser les jaunes, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel dans le bol, insérer le fouet et battre pendant 1 mn / vit 3.

● Puis incorporer la farine et la fécule et mélanger pendant 30 sec / vit 3. Incorporer délicatement ce mélange aux blancs montés. Etaler une grande feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et beurrer soigneusement. Répartir l'appareil à biscuit sur la plaque et enfourner pendant 30 mn à 150°. Nettoyer le bol.

● Verser 100 g de sucre, le sucre vanillé dans le bol et mixer pendant 10 sec / vit 9. Puis insérer le fouet, verser la crème et fouetter pendant 4 mn / vit 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute. 1 mn avant la fin incorporer l'agar-agar à travers le couvercle. A la sonnerie débarrasser au froid.

● Sortir le biscuit du four et tailler 12 disques de 8 cm de diamètre environ. Les disposer sur le plan de travail et les imbiber du coulis de fraises confites, poser ensuite les morceaux de fraises, puis répartir un peu de crème fouettée à l'aide d'une poche à douille de crème fouettée. Répétez deux fois l'opération. A l'aide d'une spatule, garnir les côtés du gâteau de crème et lisser. Parsemer de pralin et décorer des fraises restantes. Placer 2 h au réfrigérateur avant de servir.

Conseils Thermomix

Ce dessert pure gourmandise sera encore meilleur réalisé la veille. Utilisez une crème de très bonne qualité ! Vous pouvez également le parfumer avec quelques gouttes de fleur d'oranger.
Pour un buffet : réalisez des miniatures plus faciles à déguster avec les doigts en faisant de plus petits disques (3 cm de diamètre environ) et en ne faisant que 2 superpositions.

Biscuits fraises et pistaches

Dessert

Préparation : 10 mn + Attente : 20 mn +
Thermomix : 4 mn 40 sec + Cuisson au four : 20 mn

- 100 g de fraises
- 3 blancs d'œufs
- 80 g de sucre
- 60 g de pistaches émondées + 2 c. à soupe pour la décoration
- 50 g de poudre d'amandes
- 75 g de beurre mou
- 30 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique

● Préchauffer le four à 180° (th. 6). Laver, équeuter les fraises, les couper en 4 et les réserver. Verser 2 blancs d'œufs dans le bol avec une pincée de sel, insérer le fouet et battre 4 mn / vit 3,5. Débarrasser dans un saladier.

● Rincer le bol et l'essuyer, verser le sucre et 60 g de pistaches dans le bol et mixer 10 sec / vit 9.

● Ajouter le blanc d'œuf restant, la poudre d'amandes, le beurre mou coupé en morceaux, la farine et la levure et mélanger 30 sec / vit 5.

● Beurrer et fariner les moules à muffins. Incorporer délicatement le mélange aux blancs montés, ajouter les fraises en morceaux et répartir dans les moules à muffins jusqu'à 1cm du bord, parsemer de pistaches restantes. Laisser reposer au frais pendant 20 mn. Puis enfourner 20 mn à 180°.

Conseils Thermomix

Suivant les saisons, variez les associations : noisettes / poires ; amandes / cerises ; noix de coco / ananas...

Tarte amandine figues et pêches

Dessert

Préparation : 15 mn + Thermomix : 3 mn 30 sec +
Cuisson au four : 35 mn

Pour 6-8 parts

- 5 figues bien mûres
- 5 pêches bien mûres
- 250 g de farine
- 150 g de beurre mou
- 3 œufs
- 125 g de cassonade
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre en poudre
- 100 g de crème liquide
- 1 c. à café d'extrait d'amandes (ou 10 g de marsala)

● Laver les fruits et les couper en deux, enlever les noyaux des pêches. Réserver au frais.

● Verser la farine, 100 g de beurre en morceaux, 1 œuf, la cassonade dans le bol et programmer 2 mn / . Sortir la pâte du bol et la mettre en boule. La placer au frais pendant 20 mn.

● Préchauffer le four à 210° (th. 7). Nettoyer le bol. Casser les œufs restants dans le bol, ajouter le sucre et mixer pendant 30 sec / vit 4.

● Ajouter la poudre d'amandes, le beurre restant, le sucre, la crème et l'extrait d'amande et mixer pendant 1 mn / vit 4.

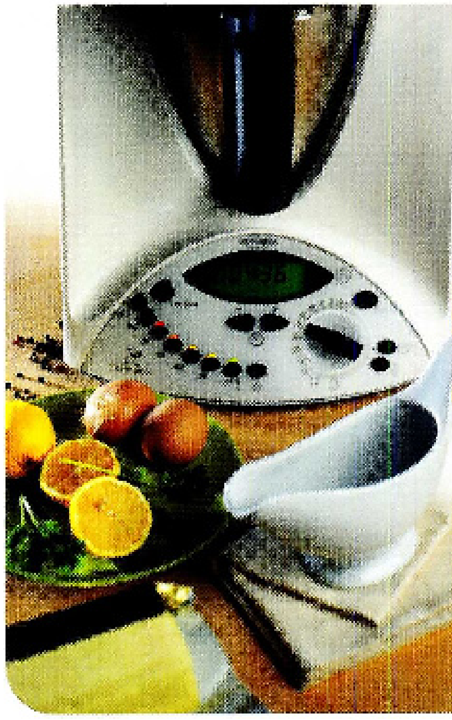
● Graisser légèrement un plat à tarte de 26 cm environ. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et foncer le plat à tarte. Verser les trois quart de la crème d'amande, disposer harmonieusement en les alternant les figues et les oreillons de pêches et recouvrir de la crème restante. Enfourner pendant 35 mn à 210° suivant la puissance de votre four. Surveiller la cuisson.

Conseils Thermomix

Servir tiède avec une crème glacée à l'amande.

Oubliez les minutes interminables à monter la sauce à la main au fouet au bain-marie. Thermomix se charge pour vous de maintenir une température constante et d'obtenir la bonne texture. Si vous aimez cuisiner, vous avez sans doute entendu dire combien la sauce hollandaise était difficile à réussir. Cette préparation fait figure de casse tête chinois ! Maîtrisez cet art avec facilité grâce à votre TM 31. Grâce à la température constante et contrôlée et le rotation régulière des couteaux, le Thermomix, qui sait tout faire, va lier le beurre et les jaunes pour en faire une délicieuse sauce veloutée. Aussi n'hésitez plus à intégrer la sauce hollandaise à vos standards culinaires et notamment à la saison des asperges !

La sauce hollandaise *enfin accessible à tous !*



> La Température se doit d'être précise

La hollandaise est une sauce à base de beurre et de jaunes d'œuf. Pendant sa préparation, le beurre doit être intimement incorporé au jaune d'œuf. Votre sauce va commencer à se lier quand les jaunes auront atteint environ 70°C. Augmenter la température au delà de 90°C, provoquerait la coagulation trop rapide des œufs et la sauce tournerait. Dans le cas contraire si la température nécessaire n'était pas atteinte, on obtiendrait une texture mousseuse qui s'effondrerait rapidement sur elle-même.

Une des clés de la réussite de cette reine des sauces est donc la température, qui doit être très soigneusement contrôlée. Dans la cuisine traditionnelle, il faut pour cela utiliser un bain marie dans lequel la sauce est montée au fouet. De plus il est nécessaire de battre vigoureusement la sauce. Dans le cas contraire vous risquez d'obtenir une sauce sans consistance et non liée. Grâce au Thermomix et à la très grande précision des températures, vous pouvez désormais vous passer de bain marie. Les capteurs électroniques empêchent les variations de température. Les couteaux fouettent les ingrédients à vitesse régulière ce qui leur confère une grande stabilité. Alors retroussez vos manches, faites vous plaisir et essayez-vous à la réalisation de la recette tirée de votre livre de base « À table avec Thermomix » page 66 pour la plus grande réussite de votre prochain dîner.

> Variantes :

Conseils d'accompagnement : la sauce hollandaise classique est servie en accompagnement des asperges, mais s'adapte aussi à d'autres plats comme par exemple des légumes cuits au Varoma, des viandes rôties et du poisson.

Variantes, goûtez à la Hollandaise avec :
des herbes, du cerfeuil, de l'estragon,
de la moutarde,
du safran,
du coulis ou du concentré de tomate
du jus d'orange,
de la sauce anglaise (Worcester Sauce) et du Cognac,

Pour réduire l'apport en cholestérol : remplacez tout ou une partie du beurre prévu dans la recette par de la margarine.

Conservation : une fois réalisée, la sauce hollandaise peut se conserver au frais jusqu'à deux jours dans un récipient hermétique ; vous pouvez même la congeler. Elle peut ensuite être réchauffée au Thermomix à **70 ° / vitesse 2,5**.

> Version légère : Le Sabayon

La sauce hollandaise est délicieuse, mais elle est également très riche. Pour celles et ceux qui veulent contrôler leur apport en calories à l'arrivée des beaux jours, il suffit d'accompagner légumes, viande ou poisson d'un sabayon savoureux, qui est une sauce mousseuse à déguster chaude. Dans le sabayon, le beurre a complètement disparu au profit d'un alcool fort. Les jaunes d'œufs sont une fois encore montés à 70°C, afin d'assurer une texture veloutée à la sauce. Selon l'utilisation, on assaisonne le sabayon avec des sels aromatisés, du Sherry, du poivre et du jus de citron ; pour des saveurs plus originales, les herbes hachées ou des arômes (cacao, chocolat, café, arômes de fruits, vanille, liqueur) remplacent avantageusement les ingrédients classiques.

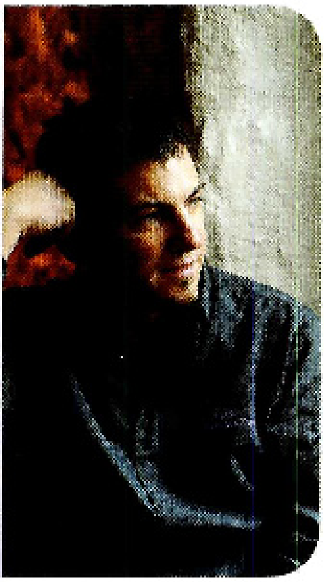
Mais essayez absolument, et au moins une fois, le traditionnel sabayon au citron, celui à la volaille, le sabayon au café ou encore celui à la banane !

Ni chaud ni froid

Afin que la hollandaise ne coagule pas, il est important que les différents ingrédients ne soient pas trop chauds quand vous les placez dans le bol. Il en va de même pour les écarts de température entre les ingrédients qui ne doivent être trop grands. Idéalement en cuisine les ingrédients sont tous à même température.

Si vous avez utilisé le thermomix pour une cuisson au Varoma juste avant de préparer la sauce hollandaise, le bol est chaud et vous pouvez programmer une température de 60°.

Après un parcours classique dans les grandes maisons parisiennes (la Tour d'Argent, Taillevent), en 1995 il décide de s'installer dans ce havre d'authenticité qu'est l'île de Fédrun, non loin des palais baulois. Après 5 années d'installation avec parfois des « bouts de ficelle », il obtient la consécration avec sa première étoile en 2000 (qui gageons-le ne sera pas la dernière). Secrétaire de l'association Générations. C, le Chef milite pour une cuisine contemporaine et ouverte sur le monde.



Éric *Guérin*

Il était une fois... "La Mare aux Oiseaux"
162 île de Fedrun, 44720 Saint Joachim
www.mareauxoiseaux.fr

Son imagination et sa créativité se nourrissent de multiples voyages entre Afrique noire et du Nord, et à l'instar de chefs de sa génération, il s'inspire du meilleur de la culture japonaise : sens de l'esthétisme, rigueur des dressages des assiettes en sont témoins. Mais décrire la Mare aux Oiseaux comme lieu de découvertes gustatives serait réducteur : magie de l'atmosphère et calme apparent des marais, harmonie des lieux avec la Nature, gentillesse de l'Equipe, omniprésence de l'Art... L'envie est grande de devenir résident permanent !

Eric Guérin n'est pas seulement « sublimateur » des saveurs : il sait, au milieu d'une perpétuelle course contre le temps, se poser, égayer la fragilité de l'Instant à travers l'objectif photographique, mais aussi tenir la plume pour dessiner ou écrire, en fait « je Vis » dit il, et surtout il donne vie au métier de restaurateur et de cuisinier.

Chef-Poète-Citoyen du monde, Eric Guérin tisse au gré des saisons une carte poétique comme une belle invitation à la découverte d'un univers pluriculturel et universel.

"Été comme hiver, après la pluie, le beau temps"...

Vapeur de tourteau et petits gris, bouillon vert aux orties sauvages



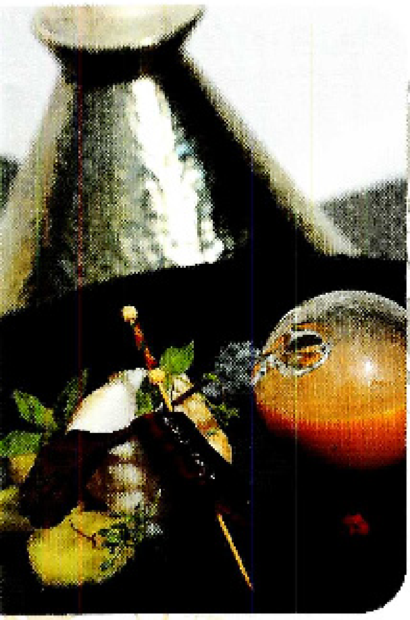
Préparation : 30 mn + **Attente : 2 h** + **Thermomix : 16 mn**

La pâte :
- 150 g de farine type 45
- 1/2 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 c. à café d'huile d'olive
- (ou 8 feuilles de raviolis chinois)

La farce :
- 100 g de chair de tourteau cuite
- 25 petits gris
- 1/2 botte de cerfeuil
- 20 g de roquette
- Sel de Guérande, poivre du moulin, Oyster sauce et huile d'olive

Le bouillon :
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre demi sel
- 1 oignon
- 1 botte de persil simple
- 1 poireau
- 1 poignée de mâche Nantaise
- 1 poignée de roquette
- 1/2 piment oiseau
- 1 boite de lait de coco
- 200 g d'orties fraîches
- 15 cl de bouillon de petit gris (ou de volaille)

- La pâte : Verser la farine dans le bol, ajouter le jaune et l'œuf entier et programmer 30 sec / [pétrin], puis mixer 5 sec / [sens inverse] pour décoller la pâte. La verser sur un plan de travail fariné et la travailler avec la paume de la main pour qu'elle soit bien homogène. Envelopper la pâte dans un papier film et la conserver au frais pendant 20 mn.
- La farce : Ciseler le cerfeuil, tout en conservant les queues pour le bouillon.
- Dans un récipient, mélanger la chair de tourteau, avec le cerfeuil, 16 escargots coupés en deux et la roquette. Assaisonner avec 1 c. à soupe d'Oyster sauce, du sel et du poivre.
- Sur une surface plane, abaisser la pâte à environ 2 mm d'épaisseur et tailler 8 carrés de 10 x 10 cm (ou disposer les feuilles de raviolis chinois). Avec l'aide d'un pinceau humidifier les bords. Déposer au centre 1 c. à soupe du mélange crabe et herbes, et fermer les raviolis pour former de petites boules hermétiques. Les disposer dans le Varoma et laisser sécher 2 heures au frais.
- Le bouillon : Dans le bol, placer la gousse d'ail et l'oignon émincé mixer le tout 1 mn / vit 10. Ajouter une noix de beurre demi sel, laisser cuire 3 mn / 100° / [sens inverse] / vit 1.
- Ajouter le poireau, le persil, le 1/2 piment, le lait de coco, le bouillon, mettre le Varoma en place et porter le tout à ébullition en programmant 10 mn / Varoma / vit 1.
- Puis plonger dans le bouillon, la mâche, le persil, les queues de cerfeuil, la roquette (tout en conservant quelques jolies feuilles pour la décoration), et enfin les orties, programmer 3 mn / 100° / vit 1. Enlever le Varoma.
- Mixer 20 sec / vit 9, maintenir le gobelet à l'aide d'un torchon pour éviter les projections bouillantes. Puis filtrer au chinois, assaisonner.
- Pendant la cuisson, tailler le reste des escargots et les disposer dans les assiettes creuses. Puis poser les raviolis cuits, décorer de quelques feuilles de roquette, assaisonner d'un soupçon d'huile d'olive, de quelques grains de fleur de sel de Guérande et verser autour le bouillon d'orties bien chaud. Déguster.



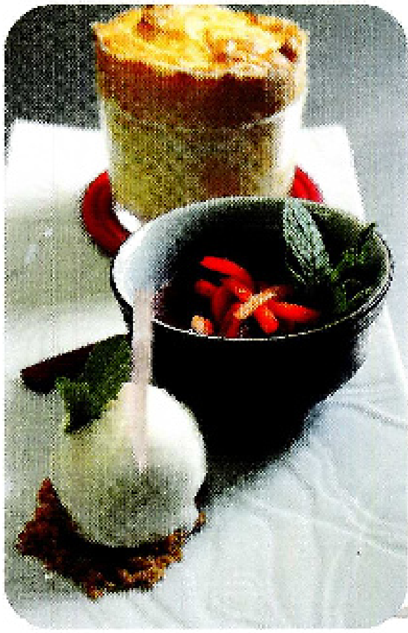
"D'un océan à l'autre, pour un couscous presque comme là bas..."

Préparation : 20 mn + Attente : 30 mn + Thermomix : 32 mn + Cuisson à la poêle : 8 mn

1 concombre
1 botte de menthe
50 cl d'huile d'olive
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 tomates
100 g poivron rouge
100 g courgette
100 g aubergine
1 oignon
1 gousse d'ail
3 branches de coriandre
1000 g de bouillon de volaille
1 pincée de cumin
1 pincée de cannelle
100 g de semoule
2 pointes de couteaux d'harissa
100 g de beurre
4 grosses pommes de terre
60 cl de bouillon de volaille ou de jus de légumes
1 c. à soupe de raz el Hannut
4 morceaux de lotte d'environ 180g chacun
4 petites merguez de mouton
4 pointes de couteaux de harissa

- Eplucher le concombre, puis faire des bandes avec l'économe, bien les poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive, un peu de menthe ciselée, et faire des petits tas, passer au grand froid pour les servir presque glacé.
- Mettre la cuillère d'huile d'olive, les légumes taillés grossièrement et la coriandre fraîche dans le bol ; mouiller avec le bouillon de volaille, et ajouter les épices. Laisser cuire tout en mixant pendant 10 mn / 100°/ vit 6.
- Ajouter la semoule et laisser gonfler 5 mn, puis mixer 2 mn / 100°/ vit 10 puis passer au chinois. Assaisonner, ajouter le beurre et réserver au chaud.
- Pour les pommes de terre : Eplucher et tailler les pommes de terre en tranches épaisses et les placer dans le bol. Verser le bouillon de volaille restant et le raz-el-Hannut. et programmer 20 mn / 90° / ⟲ / 🥄.
- Juste avant de servir, assaisonner les médaillons de lotte et cuire dans une poêle fumante avec une cuillère d'huile d'olive pendant 8 mn.
- Faire revenir délicatement la merguez à la poêle avec le poisson.
- Déposer une pointe de couteau d'harissa sur le côté de l'assiette, puis disposer une pomme de terre aux épices et un médaillon de lotte puis ajouter la merguez. Il ne reste qu'à accompagner de la salade de concombre et de jus de couscous bien chaud.

Soufflé de chèvre frais



Préparation : 10 mn + Thermomix : 7 mn 30 sec + Cuisson au four : 8 mn

2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
2 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
375 g de fromage blanc
100 g de chèvre frais
25 g de poudre de lait
25 g de maïzena ou farine de riz
Jus de 1/2 citron

- Préchauffer le four à 180° (th. 6). Verser les blancs et 1 pincée de sel dans le bol et programmer 4 mn / vit 3.5. Débarrasser dans un saladier ou un cul-de-poule et réserver au frais.
- Placer les jaunes et le sucre dans le bol, les blanchir pendant 2 mn / vit 2.
- Puis ajouter le fromage blanc, le chèvre et le lait concentré et mélanger 1 mn / vit 3.
- Détendre la fécule avec le jus de citron puis l'incorporer à l'appareil chèvre et mixer 30 sec / vit 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Incorporer intimement aux blancs d'œufs à l'aide d'une spatule.
- Chemiser des moules avec du beurre fondu et un peu de sucre. Cuire au four à 190° pendant 8 mn (ou 180°C avec ventilation).

Conseils

Accompagnez ce dessert "comme un cheese-cake" d'un tartare de fraises et de confiture de poivrons.

A la Mare aux Oiseaux, l'échange, le partage et la confiance d'une équipe d'hommes et de femmes est de mise et nous tenons à remercier chaleureusement Nicolas Guiet, second de Monsieur Guérin pour sa gentillesse naturelle, sa disponibilité et ses nombreux conseils.

Saveurs et envies d'été-automne



Les Poissons



- Lotte, tourteau, langoustines

Les Légumes

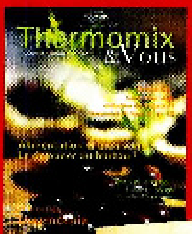
- Roquette, mâche, artichauts.

Les Fruits



- Bergamote, pommes drap d'or, mûres.

La quatrième année
de Thermomix&Vous
est en vente !






Plus de 70 recettes inédites et appétissantes, des trucs et astuces pour vous faciliter la vie et une nouvelle rubrique dès le n° 16...

Les entrées :
Cassolette terre-mer au beurre de mandarine (n°14 - p.9)
Crème d'asperge et pointes aux œufs brouillés (n°15 - p.7)
Crème de sardine à la coriandre (n°14 - p.7)
Filet de thon et petits légumes en gelée épicée (n°14 - p.5)
Foie gras en robe de terre (n°15 - p.9)
Friands aux légumes sans gluten (n°15 - p.11)
Mousse de brocolis aux œufs de lump (n°16 - p.5)
Noix de St Jacques et sabayon de safran (n°16 - p.7)
Œufs en nid d'artichaut (n°15 - p.5)
Œufs à la tripe (n°16 - p.9)
Surimi et potiron en verrine (n°14 - p.7)
Terrine facile de pintade et pistaches (n°13 - p.12)
Velouté de concombre et crevettes (n°13 - p.8)
Velouté de cèpes châtaignes chapesuté (n°16 - p.11)

Les accompagnements :
Carottes aromatiques (n°14 - p.5)
Crumble de tomate au parfum de garrigue (n°13 - p.10)
Curry de pomme de terre (n°15 - p.7)
Endives en robe violette (n°15 - p.9)
Fraîcheur de yaourt (n°16 - p.9)
Galette de brocolis et pomme de terre à la ciboulette (n°16 - p.11)
Haricots et fenouils croquants (n°16 - p.5)
Petits croustillants de carottes au cumin et sauce coco (n°14 - p.9)
Petits fagots de bette sans gluten (n°15 - p.11)
Tagliatelles de courgettes et de carottes (n°13 - p.8)
Vert de chine et noisettes croquantes (n°15 - p.5)

Les sauces :
Caviar de poivron (n°13 - p.10)
Chutney d'abricot douceur (n°13 - p.5)

Les plats au quotidien :
Gnocchis de potiron (n°13 - p.4)
Lasagnes vertes sauce bolognaise (n°16 - p.9)
Penne des montagnes et des plaines (n°16 - p.11)
Raviolis aux 3 fromages et sauce tomate (n°15).
Salade de pomme de terre roseval et saumon à l'aneth (n°13 - p.14)
Sandwich fromage frais olives tomates (n°13 - p.15)
Tagliatelles vertes à la crème de fenouil et poivrons croquants (n°13 - p.12)
Tortilla poulet poivron tomates (n°13 - p.15)

Les poissons & crustacés :
Aumônières de fruits de mer (n°16 - p.7)
Escargots de cabillaud à la crème d'épinard (n°15 - p.11)
Filet de loup vapeur et son coulis aux saveurs du sud (n°13 - p.8)
Lieu jaune à la vapeur de bière (n°14 - p.5)
Lotte vapeur façon tagine (n°15 - p.5)

Les viandes :
Ballottines de chapon aux mendiants (n°14 - p.9)
Brochettes de filet mignon et Ossau iraty (n°13 - p.5)
Effiloché de canard en Parmentier (n°15 - p.9)
Émincé de bœuf à la hongroise (n°14 - p.7)
Épaule d'agneau vapeur (n°16 - p.4)
Gigolette de volaille et crème de champignons (n°15 - p.7)
Lapin à la citronnelle en papillote (n°13 - p.10)
Magret de canard sauce à l'orange (n°16 - p.7)
Poulet surprise et petite verdure (n°16 - p.5)

Produits de beauté naturels :
Démaquillant au concombre (n°16 - p.15)
Friction aux feuilles de lierre (n°16 - p.14)
Masque anti rides fraises (n°16 - p.15)
Masque anti rides pommes (n°16 - p.15)
Masque de beauté peau grasse (n°16 - p.15)
Masques de beauté peau sèche (n°16 - p.15)

Les desserts & boissons :
Biscuit géant ganache chocolat sans gluten (n°15 - p.11)
Bûche glacée litchi griotte couleur pistache (n°14 - p.13)
Coulants au cœur blanc (n°14 - p.9)
Cocktail "un Été à la campagne" (n°13 - p.10)
Crème glacée sans gluten et coulis de cerises (n°16 - p.11)
Crumble express de Bruges (n°13 - p.12)
Gelée de coco et framboises (n°16 - p.9)
Gourmandise de saveurs (n°15 - p.9)
Guimauve (n°14 - p.11)
Halva aux mendiants et poires (n°14 - p.11)
Infusions (n°16)
Jus carotte navet citron miel (n°16 - p.15)
Mousse de chocolat blanc au Cointreau (n°16 - p.7)
Mousse de fromage blanc au sirop de violette (n°14 - p.7)
Muffin ananas sans beurre sans lait (n°14 - p.5)
Muffins à la banane et pépites de chocolat (n°13 - p.12)
Pain d'épices et clémentines en tiramisu (n°15 - p.7)
Poires en sabayon de pamplemousse (n°15 - p.5)
Sablés roses (n°14 - p.11)
Soupe de fraise à la compotée de rhubarbe, coulis de chocolat blanc (n°16 - p.5)
Sorbet normand (n°13 - p.8)

Accourrez-vite à notre boutique en ligne www.thermomix.fr

Pour découvrir et vous procurer le nouveau pack Thermomix et vous composé des N° 13, 14,15 et 16 ! Ou passez votre commande en nous faisant parvenir un chèque de 17,50 € (4 N° + 2,50 € de frais de port) à Vorwerk France - Service Clients / 5, rue Jacques Daguerre / BP 40626 / 44306 Nantes cedex 3 ou encore en appelant le Service Clients au 02 518 547 47.